



畑の中にぽつんと建っている小さなパン屋さん。しっかりと焼き込んだパンの香ばしい香りが店内に漂っています。旭川市内から通ってくるお得意さまも少しずつ増えてきました。ショーケースに並んだパンやお菓子のアイテムが季節ごとに少しずつ変わるのも楽しみのひとつ。早くも田園風景になじみ始めた「デメテル」は、新しいパティスリーの形を模索しているようです。



「フランスの片田舎にあるパティスリーを思い描いているんです」。開店したばかりの小さな店の理想は、フランスでの修行で行き着いた手作りパン屋さん兼そう菜店というなんでも屋さんスタイル。「パンもお菓子も野菜も売っていて、毎日買いに来てくれるような店にしたい」。

夏は、実家の畑で収穫したばかりの新鮮野菜が店内に並びそうです。冬場の中心は、メイン商品の固焼きパンのほかに、得意のチョコレート、アップルパイ、マカロンなどの菓子類が並びます。

12月はチョコレートとマカロンの詰め合わせ、1月はパイ生地にあるアーモンドクリーム入りのガレット・デ・ロア。2月のバレンタインデー、3月のホワイトデーに合わせた商品メニューも検討中です。

ガレット・デ・ロアって何かって？ 降臨祭の時に食べるお菓子だそうです。パイ生地の中に瀬戸物の小さな人形を1つ入れ、切り分けて食べる時に当たった人がその日一日、王様になれるというフランスの風習。ちよっと楽しいお菓子です。

◇ 中学生の時から「お菓子屋さんをしたい」と思い続けてきた夢が、今着々と実を結び始めています。一人で店舗を切り回す多忙さも板についてきました。火曜日、水曜日は定休日ですが、仕入れと銀行回りなどで休みはないようです。毎日の仕込みで大忙しですが、その時間が一番充実している時。店内いっぱい広がる香ばしい香りは格別です。

「カフェみたいなものをやりたい」という動機から始まった店作り。開業前に再びフランスを巡り、店のコンセプトが固まっていきました。パリ、ドイツ国境のアルザス地方を回り「古いものを大事にしている。いろいろな意味で時間をかけている町並み」に感じ入るものがあったようです。

「お茶飲みに集まってもらったり、パンだけを買いに来たり、お客さんによって違う目的で寄ってもらえる店作りをしたい。畑の中でパンを作っているほうが、お客さんに伝わるものが大きいような気がします」。

一番人気の山型パン



自宅敷地に立てた店舗



来年以降はオープンラウンジの計画も



秋はりんごを使ったアップルパイもあります



定番のベーグル

さわだ ゆめこ
澤田 夢子さん / 手作りパン工房デメテル経営 / 3区 ☎82-2693

旭川市出身、31歳。道立旭川農業高校卒業後、辻調理師専門学校(東京)の洋菓子専門コース、エコールキュリネール国立(現エコール 辻 東京)校で洋菓子コース(1年間)卒。卒業後、系列のフランス校に1年間留学。後半の半年間はフランス・ノルマンディー地方・アブランシュの町のパティスリー「パティスリー・ドヌー」で修行。チョコレート専門店の2号店出店にかかわり、チョコレートすべてを任された経験も。帰国後、千葉県柏市内の菓子店で1年間修行。帰郷して雑貨・洋服販売のセレクトショップで販売員経験も積みました。4年前、北の住まい設計社カフェにオープンしたパン屋さんで、オープン時から3年間パン職人として勤務し、退職後自己資金で小さなパン工房を9月に開店しました。敷地内の蔵舎(くさむらや)は、両親が運営している小コンサート会場。2~3カ月に1回程度、不定期でライブコンサートを開いています。